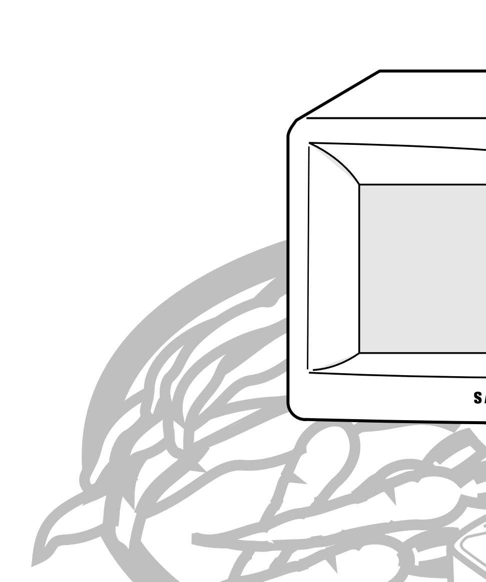


HORN

G2613

Instrucciones de
y
Recetari





Usted ac
horno mic
Este manual d
información mu
su horno microo
ya que le ayu
partido d
d

Contenido

Horno



RANURAS DE VENTILACIÓN

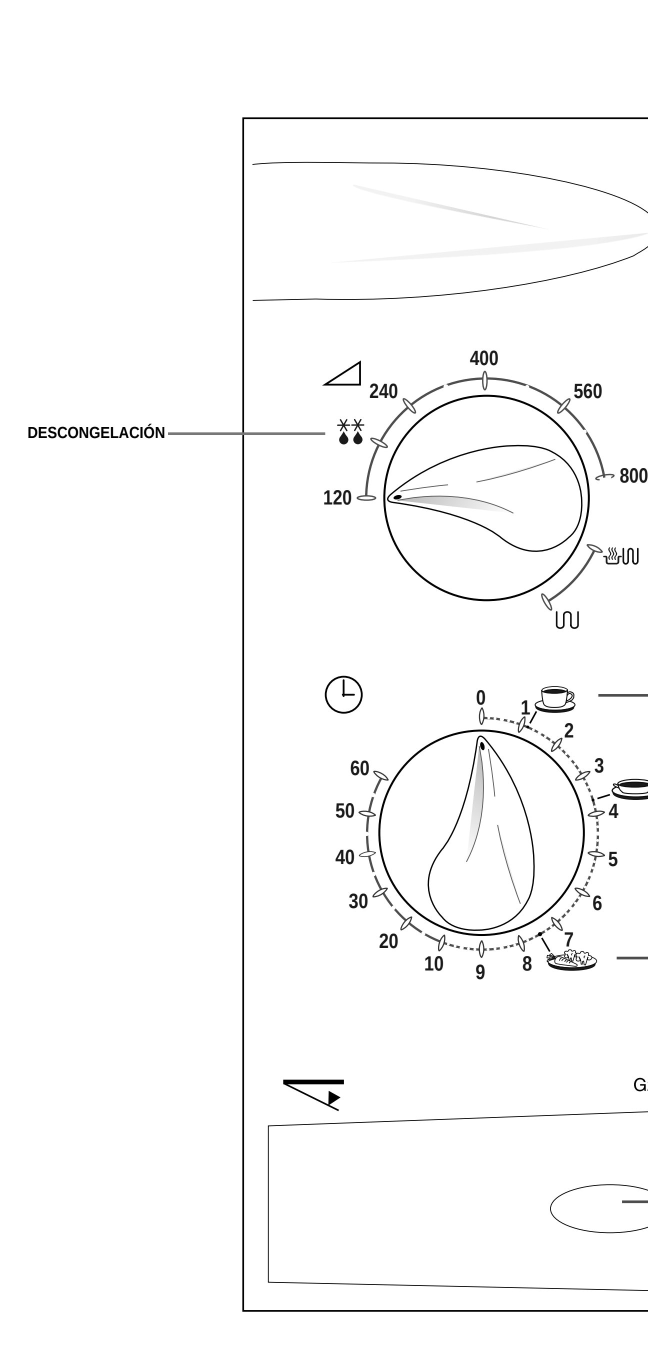
PESTILLOS DE LA PUERTA

PUERTA

ARO

BANDEJA DE CRISTAL

Panel de mandos





Cómo utilizar este manual

Usted acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG.
información muy útil sobre la cocción con su horno microo

- ***Precauciones***
- ***Accesorios y utensilios de cocina***
- ***Consejos culinarios prácticos***

Al principio de este manual encontrará las ilustraciones del
al modelo de su microondas.

En las explicaciones de los diferentes procedimientos se uti



Importante **Nota**

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOS ENERGÍA DEL HORNO MICROONDAS

El incumplimiento de las siguientes normas de seguridad pod
microondas, perjudiciales para la salud.

(a) En ningún caso ponga en marcha el horno con la puerta
seguridad (pestillos de la puerta) ni inserte ningún objeto

(b) No coloque ningún objeto entre la puerta y la parte delan
acumulen restos de alimentos o de detergente en las áre
puerta y las áreas de cierre hermético después de cada u
después con un paño suave.

(c) Si observa alguna anomalía en el funcionamiento del hor
revisado por un técnico especializado.

Es muy importante que la puerta del horno cierre perfecta
estropeada:

(1) Puerta y áreas de cierre hermético

(2) Bisagras y pestillos (rotos o flojos)

(3) Cable de alimentación

(d) La reparación del horno debe ser realizada sólo por perso

Precauciones

Antes de cocinar alimentos sólidos o líquidos en el horno microondas, precauciones:

1 NO introduzca utensilios de cocina metálicos en el horno:

- Recipientes metálicos
- Vajillas con adornos dorados o plateados
- Pinchos, tenedores, etc.

<u>Motivo</u>: Pueden producirse arcos eléctricos o chispas que podrían est

---

2 NO caliente:

- Recipientes herméticos o envasados al vacío, tarros
  <u>Por ejemplo</u>: Tarros de alimentos infantiles

- Alimentos cerrados
  <u>Por ejemplo</u>: Huevos, frutos secos con cáscara, tomates

  <u>Motivo</u>: El aumento de la presión podría hacerlos explotar.

  <u>Consejo</u>: Destape los recipientes y perfore las pieles, bolsas, etc

---

3 NO ponga en marcha el horno microondas si está vacío.

<u>Motivo</u>: Las paredes del horno podrían resultar dañadas.

<u>Consejo</u>: Deje siempre un vaso de agua dentro del horno. El agua al horno accidentalmente estando vacío.

---

4 NO tape las ranuras de ventilación posteriores con paños o papeles.

<u>Motivo</u>: Los paños o el papel pueden incendiarse con el aire caliente

---

5 Utilice SIEMPRE manoplas de cocina para retirar los platos del horno.

<u>Motivo</u>: Algunos platos absorben las microondas, y además, el calor s

---

6 NO toque los elementos caloríficos ni las paredes interiores del horno.

<u>Motivo</u>: Las paredes del horno suelen estar muy calientes, incluso quemaduras. No permita que ningún material inflamable entre

---

7 Para evitar el riesgo de incendio en el horno:

- No guarde materiales inflamables en el horno.
- Retire los alambres de cierre de las bolsas.
- No use el horno microondas para secar periódicos.
- Si ve que sale humo, mantenga la puerta del horno cerrada y apágu



8 Extreme las precauciones al calentar líquidos y alimentos infanti

- Espere **SIEMPRE** al menos 20 segundos una vez que equilibre.
- Si es necesario, remueva los líquidos mientras los calienta
- Para evitar que los líquidos hiervan y pueda quemarse, del
- En caso de quemaduras causadas por un líquido hirviendo
  - Sumerja la mano en agua fría durante al menos 10 m
  - Envuélvala con una venda limpia y seca.
  - No aplique cremas, aceites ni lociones.

- NUNCA llene los recipientes hasta el borde y utilice aque evitar que los líquidos se derramen. Las botellas de cuello
- Compruebe SIEMPRE la temperatura de los alimentos infa
- NUNCA caliente un biberón con la tetina puesta; podría ex

9 Tenga cuidado de no estropear el cable de alimentación.

- No sumerja el cable ni el enchufe en agua y manténgalos a
- No ponga en marcha el horno si observa que el enchufe o

10 Manténgase a una distancia equivalente a la longitud de su braz

Motivo: La corriente de aire caliente o el vapor liberados pue

11 Mantenga limpio el interior del horno.

Motivo: Las partículas de alimentos o las salpicaduras de gr pueden dañar la pintura y reducir la eficacia del horn

12 Es posible que se escuche un "clic" mientras el horno está en m

Motivo: Al producirse un cambio en la potencia de salida, po Esta circunstancia es normal.

13 Como medida de seguridad, el horno microondas se apaga a horno puede ser utilizado normalmente una vez transcurridos 3

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Deberá vigilar constantemente el horno durante la coccić recipientes de plástico o cualquier otro material combust

IMPORTANTE

Mantenga SIEMPRE a los niños alejados del horno microo jueguen con el.
No deje a los niños solos cerca del horno microondas si é
No coloque juguetes u objetos que llamen la atención de

Accesorios

Según el modelo adquirido, se incluyen diversos accesorios que pueden ser utilizados de distintas maneras.

1	**Acoplador**. Se encuentra situado sobre el eje del motor en la base del horno.	
	Propósito:	El acoplador hace girar la bandeja de cristal.
2	**Aro giratorio**. Se coloca en el centro del horno.	
	Propósito:	El aro giratorio sirve como apoyo para la bandeja de cristal.
3	**Bandeja de cristal.** Se coloca sobre el aro giratorio, encajándola en el acoplador.	
	Propósito:	La bandeja de cristal es la principal superficie para cocinar. Se puede quitar muy fácilmente para su limpieza.
4	**Parrilla.** Se coloca sobre la bandeja de cristal.	
	Propósito:	La parrilla se puede utilizar para cocinar dos platos simultáneamente. Un plato pequeño puede ser colocado sobre la bandeja de cristal, y un segundo plato sobre la parrilla. La parrilla también se utiliza para gratinar y para la cocción combinada.



NO ponga en marcha el horno microondas sin el aro giratorio y la bandeja de cristal.



Recomendaciones

NO coloque el horno microondas en ambientes cálidos o húmedos.
Por ejemplo: Cerca de un horno tradicional o un radiador.

Las especificaciones del cable de alimentación del horno deben ser respetadas y cualquier cable de extensión que se utilice debe ser del mismo tipo que el suministrado con el horno.

Limpie el interior y las áreas de cierre hermético del horno microondas con un paño húmedo antes de usarlo por primera vez.

Este horno microond lugar (mármoles o es mesas).



Para su

- De
- Co Vo

1	Coloque el horn espacio de al n encima, para su
2	No bloquee los recalentarse y enfriarse.
3	Retire los mater giratorio y la bar correctamente.
4	Conecte el cab alimentación es 3410). Póngase que tenga que re

Cómo funciona un horno microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. La energía liberada por el horno permite cocinar o calentar alimentos sin variar su forma o color.
El horno microondas sirve para:

- ***Descongelar***
- ***Calentar***
- ***Cocinar***

<u>Principio de cocción</u>

1 Las microondas generadas por el magnetrón se distribuyen uniformemente sobre los alimentos mientras gira la bandeja de cristal, de modo que éstos se cocinan de manera regular.

2 Las microondas son absorbidas por los alimentos hasta una profundidad de 2,5 cm. aproximadamente. La cocción continúa a medida que el calor se esparce dentro de los alimentos.

2 Los tiempos de cocción varían según el recipiente que se utilice y de acuerdo con las propiedades de los alimentos:
- Cantidad y densidad
- Contenido de agua
- Temperatura inicial (refrigerados o no)

☞ Dado que el centro de los alimentos se cuece por la disipación del calor, la cocción continúa aun después de retirar los alimentos del horno. Los tiempos de cocción (tanto los de los libros de recetas como los de este manual) deben ser respetados con el fin de asegurar que:
- Los alimentos se cocinen correctamente hasta el centro
- La temperatura de los alimentos sea uniforme

Comprobación del funcionamiento del h

El siguiente procedimiento le permitirá comprobar fácilmente que el horno funciona correctamente en cualquier momento. Si tiene alguna duda, consulte la sección titulada “Posibles problemas y sus soluciones” en la página siguiente.



- El horno debe estar conectado a un enchufe adecuado.
- La bandeja de cristal debe estar colocada en el interior del horno.
- Si no utiliza la potencia máxima, el agua tardará más en hervir.

1 Abra la puerta del horno y coloque un bol con agua en la bandeja de cristal.
Cierre la puerta.



Posibles problemas y sus so

Familiarizarse con un aparato nuevo siempre requiere un po problemas que se detallan a continuación, intente soluciona las molestias de llamar innecesariamente al servicio técnico.

Problema	
◆ Condensación dentro del horno. ◆ Flujo de aire alrededor de la puerta y la carcasa exterior del horno. ◆ Reflejos luminosos alrededor de la puerta y la carcasa exterior del horno. ◆ Sale vapor alrededor de la puerta o por los orificios de ventilación.	Circunstanc
El horno no se pone en marcha al girar el botón “TEMPORIZADOR”.	◆ ¿Está bi
Los alimentos no se cocinan.	◆ ¿Ha ajus ◆ ¿Está bi ◆ ¿Ha sob fusible o
Los alimentos están demasiado o poco cocidos.	◆ ¿Ha esp desea co ◆ ¿Ha ajus
Se producen chispas y chasquidos (arcos eléctricos) dentro del horno.	◆ ¿Ha utili ◆ ¿Ha deja ◆ ¿Está el del horno
El horno produce interferencias con aparatos de radio o televisión.	◆ Es norm interfere de radio Solución

Si después de leer estas posibles soluciones no consigue reso

- ***El modelo y el número de serie del horno que apa***
- ***Los datos de la garantía (fecha y lugar de compra***
- ***Una descripción clara del problemay póngase en SAMSUNG más cercano.***

Cocción/Recalentado

Seguidamente se explica el procedimiento para cocinar o calentar platos.



Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de marcharse y dejar el horno en funcionamiento.

1 Abra la puerta del horno pulsando el botón que se encuentra en la esquina inferior derecha del panel de mandos. Coloque los alimentos en el centro de la bandeja de cristal y cierre de nuevo la puerta.

2 Ajuste la potencia al nivel máximo girando el botón “CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN”

Modelo	G2613C
POTENCIA MÁXIMA	800 W

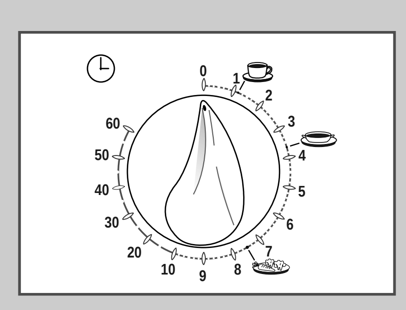
3 Seleccione el tiempo de cocción girando el botón “TEMPORIZADOR”.

Resultado: La luz del horno se enciende y la bandeja de cristal comienza a girar.
Se pone en marcha el proceso de cocción.



Si desea modificar el nivel de potencia durante la cocción, puede hacerlo girando el botón “CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN”.

Interrupción de la cocción

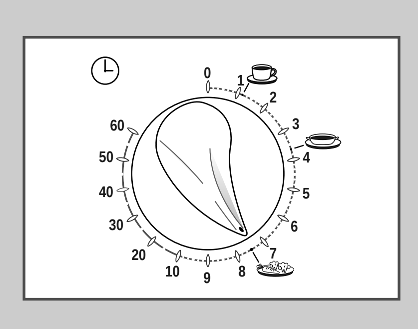


Puede interrumpir la

- ***Comproba***
- ***Dar la vue***
- ***Dejar rep***

Para interrumpir la coc
Temporalmente
Completamente

Ajuste del tiempo durante la



Al igual que en la co
de las características
veces deberá modific

- ***Comprue***
  momento
- ***Añada el***

Para incrementar el
"TEMPORIZADOR" hacia

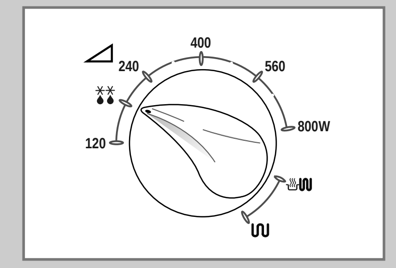


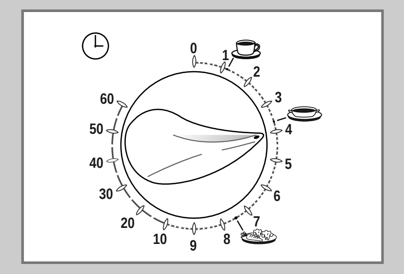
El ajuste c
llevarse a
de gratina
gratinado.



Descongelación manual de alimentos

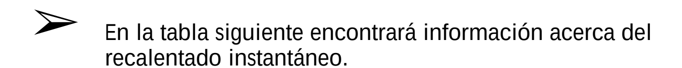
1	Abra la puerta del horno pulsando el botón que se encuentra en la parte inferior derecha del panel de mandos.
2	Coloque los alimentos congelados dentro del horno y cierre la puerta.
3	Gire el botón "CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN" hasta el símbolo de descongelación.
4	Ajuste el tiempo deseado girando el botón "TEMPORIZADOR". <u>Resultado:</u> El proceso de descongelación se pone en marcha.





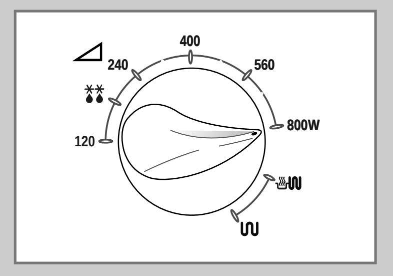
Guía de recalentado instantáneo

1	Coloque los alimentos dentro del horno y cierre la puerta.
2	Ajuste la potencia al nivel máximo girando el botón "CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN".
3	Seleccione la cocción instantánea (bebidas, sopas/salsas y verduras frescas) girando el botón "TEMPORIZADOR".



En la tabla siguiente encontrará información acerca del recalentado instantáneo.

Símbolo	Tipo de alimentos	Cantidades	Reposo
	Bebidas (calentar)	150 ml.	1-2 min.
	Sopas/salsas (calentar)	200-300 ml	2 min.
	Verduras frescas (cocción)	200-300 gr.	2 min.



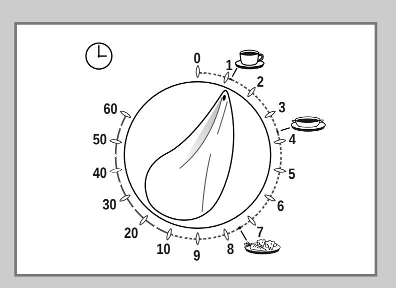


Tabla de potencias de cocción y modificación de sus tiempos

E

Procedimiento:

Gire el botón "CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN" hasta la posición deseada.

El NIVEL DE POTENCIA permite seleccionar la cantidad de energía utilizada y por tanto el tiempo necesario para la cocción o el recalentado de alimentos, de acuerdo con la cantidad y el tipo de alimentos. Es posible elegir entre varios niveles distintos de potencia.

POTENCIA	%	G2613C	
		MICROONDAS	GRILL
ALTA	100%	800W	-
MEDIA/ALTA	70%	560W	-
MEDIA	50%	400W	-
MEDIA/BAJA	30%	240W	-
DESCONGELAR( )	20%	160W	-
BAJA	15%	120W	-
GRILL( )	-	-	1000W
Función combinada de microondas y gril	100%	800W	1000W
Proporción del tiempo de funcionamiento en cada modalidad (para 100 seg.)		18%	82%

Los tiempos de cocción que se dan en los recetarios y en este manual corresponden a los niveles de potencia indicados.

Si selecciona un...	El tiempo de cocción deberá...
Nivel de potencia alto	Disminuirse
Nivel de potencia bajo	Aumentarse

Utensilios de cocina

E

Para cocinar alimentos en el horno microondas, es necesario que las microondas puedan penetrar en los alimentos sin que el recipiente utilizado las refleje o las absorba. Es por esto que hay que prestar especial atención al elegir los utensilios de cocina. Si en ellos se especifica que son aptos para el uso en hornos microondas, no debe preocuparse.
En la siguiente tabla se incluye una lista de los utensilios de cocina más frecuentes y se indica si se pueden utilizar en el horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Aptos para microondas	Observaciones
Papel de aluminio	✔ ✘	Pueden usarse trozos pequeños para proteger determinadas zonas de los alimentos y evitar que se cuezan demasiado. Si el papel está muy cerca de las paredes del horno o si usa mucha cantidad, pueden producirse arcos eléctricos.
Bandejas de papel de estraza	✔	No precalentar durante más de ocho minutos.
Porcelana y loza	✔	La porcelana, la cerámica y la loza pueden utilizarse normalmente a menos que tengan adornos de metal.
Platos desechables de poliéster	✔	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en este tipo de platos.
Embalajes de comida rápida		
• Recipientes y vasos de poliestireno	✔	Pueden usarse para calentar los alimentos. Si se calientan demasiado, el poliestireno se derrite.
• Bolsas de papel o periódicos	✘	Pueden quemarse.
• Papel reciclado o adornos de metal	✘	Deben utilizarse destapados y sólo para calentar alimentos.
Cristalerías		
• Fuentes refractarias	✔	Pueden utilizarse siempre que no tengan adornos de metal.
• Cristalerías finas	✔	Pueden usarse para calentar alimentos sólidos o líquidos. El cristal fino puede romperse si se calienta demasiado.
• Botes de cristal	✔	Deve ser retirada a tampa. Apenas adequado para aquecer alimentos.
Metal		
• Platos	✘	Pueden producirse arcos eléctricos o fuego.
• Alambres de cierre	✘	
Papel		
• Platos, vasos, servilletas y papel de cocina	✔	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También pueden servir para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✘	Puede producir arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✔	Deben utilizarse recipientes resistentes al calor. Otros tipos de plásticos pueden decolorarse o deformarse a temperaturas altas. No use plástico de melamina.
• Film transparente	✔	Puede usarse para conservar la humedad de los alimentos. No debe estar en contacto con los alimentos.
• Bolsas para congelar	✔ ✘	Sólo si están indicadas para poner en el horno o se pueden hervir. No deben estar cerradas herméticamente. Perfórelas si es necesario.
Papel parafinado o antigrasa	✔	Puede usarse para conservar la humedad de los alimentos y para evitar salpicaduras.

Recalentado

TIPO DE ALIMENTOS		Tiempo de cocción (minutos)	Nivel de potencia	Observaciones
PLATOS FUERTES	Platos individuales 1 plato 2 platos 4 platos	 2 - 3 3 - 41/2 6 - 8	Medio-Alto (70%)	• Cubra la carne con la salsa y ponga la carne y las verduras hacia los bordes del plato. • Dé la vuelta a los alimentos durante la cocción. • Disponga los platos uno encima de otro en un accesorio adecuado para este efecto.
	Carnes cocinadas, pollo, chuletas, hamburguesas, etc. 1 porción 2 porciones	 11/2 - 3 21/2 - 41/2	Medio-Alto (70%)	• Cubra con film transparente. • Dé la vuelta a los alimentos durante la cocción..
	Estofados 1 porción 2 porciones 4-6 porciones	 2 - 4 4 - 6 6 - 10	Medio-Alto (70%)	• Cubra con film transparente. • Remueva bien después de un minuto.
	Platos que no se puedan remover (por ej. Lasaña) 1 porción 2 porciones 4 porciones	 5 - 8 9 - 12 12 - 16	 Medio-Bajo (30%) Medio-Bajo (30%) Medio (50%)	• Cubra con film transparente. • Gire el plato cada dos minutos.
VERDURAS	1 porción 2 porciones 4 porciones	1 - 11/2 11/2 - 3 31/2 - 6	Alto (100%)	• Cubra con film transparente. • Remueva durante la cocción.
ALIMENTOS DE FÉCULA	Pasteles: 1 pastel grande, frío 1 pastel individual 2 pasteles individuales Pastelillos: 1 pastel individual 4 pasteles individuales	 7 - 10 2 31/2 - 4 1/4 - 1/2 3/4 - 21/2	 Medio-Alto (70%) Alto (100%) Alto (100%) Alto (100%) Alto (100%)	• Retire la bandeja de aluminio si lo considera necesario. • Coloque el pastel sobre papel de cocina y cúbralo con el mismo papel.
	Pizza: 1 pizza individual 1 porción de pizza	 3 - 4 11/2 - 2	 Medio-Alto (70%) Alto (100%)	–
	Arroz: 1 porción (cocido) 4 porciones (cocido) 1 porción de curry con arroz	 2 - 3 8 - 10 3 - 5	Medio-Alto (70%)	• Añada un poco de caldo, crema o mantequilla para aumentar la humedad y evitar que el arroz se pegue.
	Pasta: 1 porción 4 porciones	 3 - 4 10 - 12	Medio-Alto (70%)	• Añada un poco de caldo, crema o mantequilla para aumentar la humedad y evitar que la pasta se pegue.
ALIMENTOS ENLATADOS	Platos precocinados (alubias, espaguetis), sopas, arroz con leche 200 gr. 425 gr.	 2 - 3 3 - 4	Alto (100%)	• Coloque los alimentos en un recipiente apto para hornos microondas. • Remueva después del primer y el segundo minuto de cocción.
PUDINES	Pudín esponjoso 1 porción 4 porciones Pudín inglés de navidad 1 porción Entero (450 gr.)	 1 - 11/2 2 - 3 1/2 - 1 4 - 5	 Alto (100%) Alto (100%) Medio-Alto (70%)	• Cubra con film transparente. • Deje reposar durante 2 ó 3 minutos, especialmente si está recubierto con mermelada. • Caliente cuidadosamente el pudín en un plato sin tapar, ya que el alto contenido en alcohol y azúcar podría hacer que se quemara.

Cocción de carnes

E

Tipo de alimentos		Tiempo de cocción (minutos por cada 450 gr.)	Nivel de potencia	Observaciones
BUEY	Cortes pequeños (solomillo) Poco hecho Medio Muy hecho	 6 6 - 8 8 - 9	Alto (100%) durante los 3 primeros min. y después Medio (50%)	• Dé la vuelta a la carne hacia la mitad del proceso. • Déjela reposar de 15 a 25 minutos.
	Cortes grandes(costillas, cadera, tajo redondo) Poco hecho Medio Muy hecho	 10 - 12 13 14 - 15	Alto (100%) durante los 5 primeros min. y después Medio (50%)	• Proteja el hueso y los bordes con papel de aluminio. • Dé la vuelta a la carne hacia la mitad del proceso. • Déjela reposar de 15 a 20 minutos.
	Carne para estofar Muy hecha	20	Alto (100%) durante los 5 primeros min. y después Medio - Bajo (30%)	• Tape la carne durante la cocción. • Déjela reposar durante 20 minutos.
	Filetes (225 gr.) Poco hechos Muy hechos	 3 5	Medio-Alto (70%)	–
CORDERO	Cortes tiernos (pierna, filetes) Medio Muy hechos	 10 - 12 12 - 14	Alto (100%) durante los 5 primeros min. y después Medio (50%)	• Dé la vuelta a la carne hacia la mitad del proceso. • Déjela reposar de 15 a 25 minutos.
	Cortes más duros (espalda, pecho) Muy hechos	15		
	Chuletas Muy hechas	8 - 10	Medio-Alto (70%)	• Ponga las partes delgadas hacia el centro del plato. • Deje reposar durante 5 minutos.
CERDO	Pierna, carne magra de la espalda Muy hecha	10 - 12	Alto (100%) durante los 5 primeros min. y después Medio (50%)	• Dé la vuelta a la carne hacia la mitad del proceso. • Déjela reposar de 15 a 25 minutos.
	Chuletas Muy hechas	8 - 10	Medio-Alto (70%)	• Ponga las partes delgadas hacia el centro del plato. • Deje reposar durante 5 minutos.
TERNERA	Jarrete, espalda, solomillo, cuello Muy hecho	15	Alto (100%) durante los 5 primeros min. y después Medio (50%)	• Dé la vuelta a la carne hacia la mitad del proceso. • Déjela reposar de 15 a 25 minutos.
CERDO AHUMADO TIPO LACÓN	Corte entero (muy hecho)	10 - 12	Medio (50%)	• Dé la vuelta a la carne hacia la mitad del proceso. • Déjela reposar de 15 a 25 minutos.
	Filetes (muy hechos)	6 - 8	Medio-Alto (70%)	• Dé la vuelta a la carne hacia la mitad del proceso. • Déjela reposar de 15 a 25 minutos.
	Tocino 1 loncha 2 lonchas 4 lonchas	 3/4 - 11/4 11/2 - 21/4 23/4 - 4	Alto (100%)	• Cubra el tocino con papel de cocina.

Cocción de verduras congeladas

Tipo de alimentos		Cantidades	Tiempo de cocción (en minutos, con el nivel máximo de potencia)	Observaciones
PATATAS	Patatas en rodajas (1 cm. de espesor)	1 2	4 - 5 6 - 8	• Las patatas fritas al horno no están recomendadas en la cocina con hornos microondas.
JUDÍAS, GUISANTES, ETC.	Judías verdes	450gr.	8 - 10	• Añada 30 ml. de agua. • Coloque los alimentos en un plato llano y tápelos.
	Habas	375gr.	7 - 8	
	Guisantes	125gr. 225gr. 450gr.	2 - 3 4 - 5 8	• Añada 30 ml. de agua.
	Guisantes tiernos con vaina	225gr.	4 - 5	
	Menestra de verduras	125gr. 225gr.	3 - 4 4 - 6	
COL, COLIFLOR, ETC.	Col	225gr.	3 - 4	• Añada 45 ml. de agua.
	Coles de Bruselas	225gr.	4 - 5	• Añada 30 ml. de agua. • Pruebe las verduras una vez transcurrido el tiempo mínimo de cocción para evitar que se ablanden demasiado.
	Coliflor	225gr.	5 - 6	• Añada 30 ml. de agua. • Dé la vuelta a los trozos hacia la mitad del proceso. • Déjelos reposar de 1 a 2 minutos y sazónelos.
	Brécol	225gr.	5	• No añada agua.
	Espinacas	225gr.	4 - 5	–
ZANAHORIAS	Zanahorias	225gr.	4 - 6	• Añada 30 ml. de agua.
OTRAS VERDURAS	Mazorcas de maíz	1 3 - 4	2 - 3 8 - 10	• Añada un trozo de mantequilla.
	Maíz dulce	225gr.	3 - 4	• Añada 30 ml. de agua.

Especificaciones técnicas

Debido a la continua mejora de los productos SAMSUNG, tanto las especificaciones de diseño como las instrucciones de uso están sujetas a cambios sin previo aviso.

Fuente de alimentación	230V ~ 50Hz
Potencia de consumo	
Microondas	1350 W
Grill	1000 W
Modo combinado	1350 W
Potencia de salida	800 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Magnetrón	OM75SH(31)
Método de refrigeración	Motor ventilador
Dimensiones (An x Al x F)	
Exteriores	489 x 275 x 361 mm.
Cavidad del horno	306 x 181 x 322 mm.
Volumen	0.6 decímetros cúbicos
Peso	
Neto	Aprox. 16 kg.